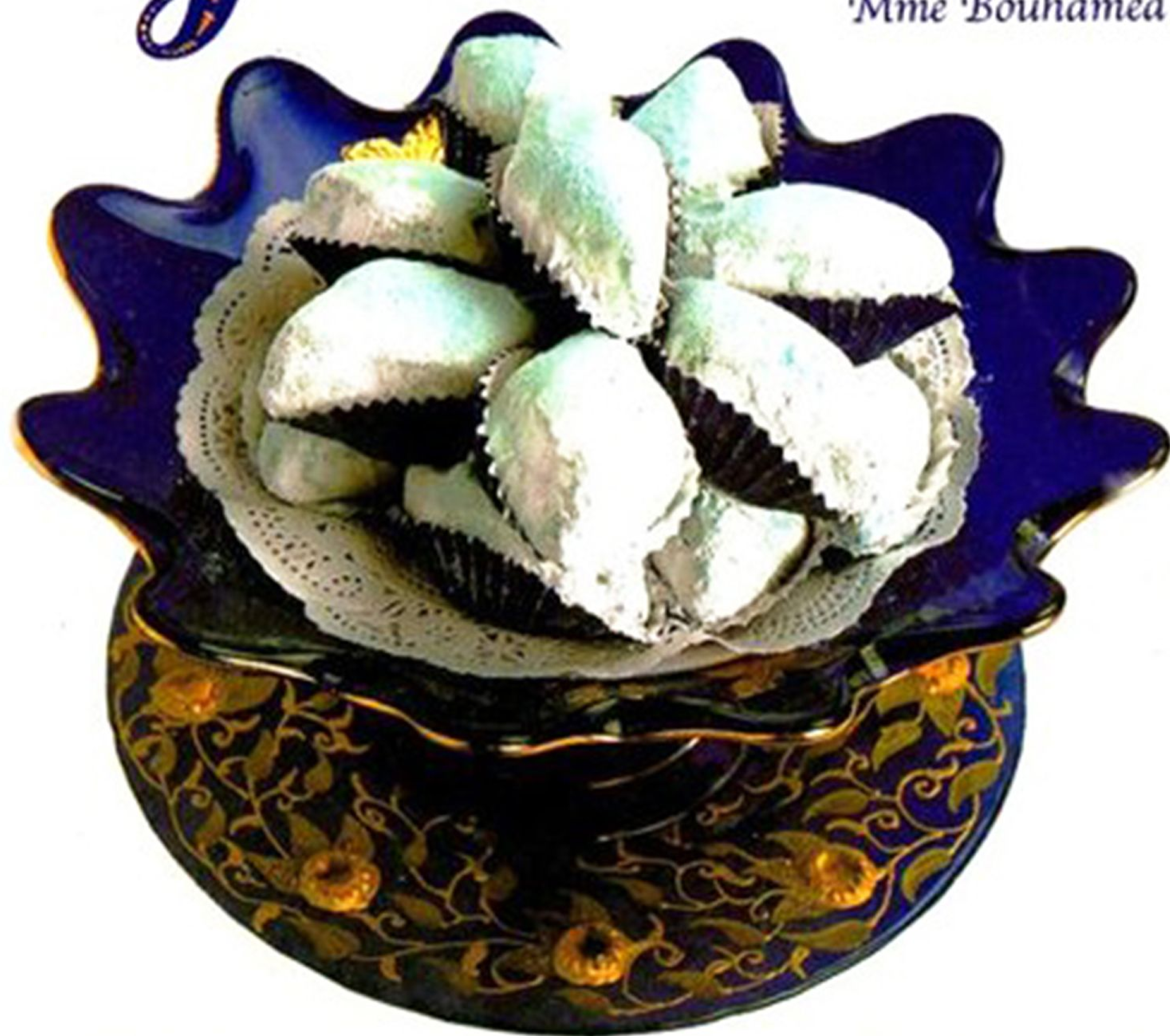


Royaume de la Gourmandise

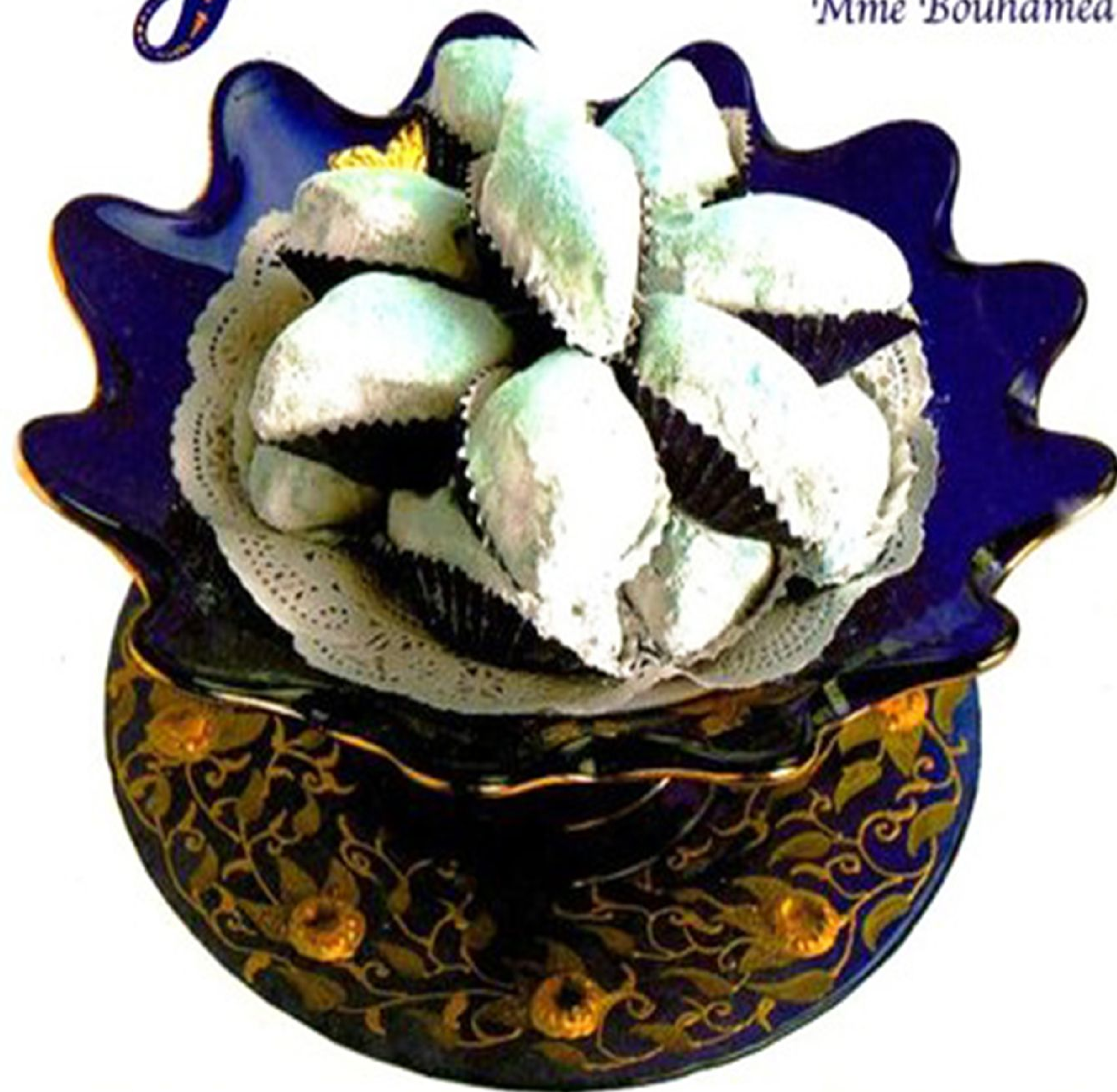
Mme Bouhamed





Royaume de la Gourmandise

Mme Bouhamed



Boutonnières fourrées

Ingrédients pâte

- 4 mesures de farine (équivalent d'1tasse à café au lait)
- 1 mesure de beurre
- 1/4 de mesure de sucre glace
- 1 œuf
- 2 pincées de sel
- fleur d'oranger
- Eau
- 1/2 c à café de cannelle

Ingrédients pâte à fourrer

- 2 tasses de mélange amandes et pistaches
- 1/2 tasse de sucre
- Eau de fleur d'oranger

Autres Ingrédients

- Miel

Préparation pâte

Mélangez la farine avec le sucre et le sel, joignez le beurre, frottez entre les mains, puis ajoutez l'œuf et mouillez progressivement avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte malléable, Mélangez laissez reposer.

Mélangez les fruits secs avec le sucre et la cannelle, aspergez d'eau de fleur d'oranger pour obtenir une sorte de sable grossier.

Étalez la pâte en minces bandes en utilisant la machine.

Étalez les fruits secs sur la moitié d'une bande et sur toute la longueur, pliez dessus l'autre moitié pour enfermer les fruits.

Découpez à l'aide d'un couteau des bandes de 3 à 4 cm de large. Découpez au milieu de chaque bande une ouverture de 2 cm de long.

Faites rentrez le côté arrondi de la bande dans l'ouverture, ressortez la en dessous et tirez légèrement.

Posez les gâteaux au fur et à mesure sur une plaque beurrée, enfournez 15 mm à four moyen.



Trempez-les dans le miel parfumé à l'eau de fleur d'oranger dès qu'ils sont tièdes, saupoudrez-les de pistaches ou de grains de sésames.

Remarque

Vous pouvez remplacer les pistaches par d'autres fruits secs selon le goût et les moyens.

Cornets croquants

Ingrédientspâte

- 4 petites mesures de farine
- 1 mesure de beurre ou de margarine
- 1 c à soupe de sucre glace
- 1 œuf
- 2 pincées de sel
- Eau de fleur d'oranger

Ingrédients pâte à fourrer

- 1 bol de cacahuètes grillées et hachées
- 1 bol de boudoirs moulus
- 1/3 de bol de sucre
- 1 tablette de chocolat noir
- 5 c de lait
- Vanille

Autres ingrédients

- Des cacahuètes grillées et hachées grossièrement
- Miel

Préparationpâte

Travaillez la farine, le sucre, le sel et le beurre, mouillez avec l'œuf puis avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, laissez reposer.

Préparez la pâte à fourrer : râpez le chocolat, faites le fondre en versant dessus le lait chaud, ajoutez la vanille, les cacahuètes et les boudoirs, mélangez bien, divisez le mélange en petites boulettes auxquelles vous donnerez la forme de dattes.

Étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur, coupez des bandelettes d'1,5 cm de large à l'aide d'une roulette.

Entourez des cornets en métal huilé de bandelettes de pâte en commençant par la base mais sans allez jusqu'à en haut et en les faisant se chevaucher.

Posez les cornets au fur et à mesure sur une tôle beurrée et enfournez à fou doux 10 à 15 mn.

Laissez refroidir, retirez délicatement les moules puis fourrez les cornets da pâte aux cacahouètes.

Faites tiédir le miel, trempez les cornets enfoncez le haut de ces derniers dans un récipient contenant les cacahuètes grillées.

Servez avec du thé.



Remarque

Les cacahuètes peuvent être remplacée par des amandes ou d'un mélange de tout autres fruits secs.

Khobzet el-bey

Ingrédients pâte

- 1 verre de semoule moyenne
- 1 verre de biscottes moulues
- 1 verre d'amandes moulues légèrement grillées
- 1/2 verre de beurre fondu
- 1/2 verre de sucre
- Zeste d'un citron
- 1 paquet de levure
- 4 ou 5 œufs

Ingrédients sirop

- 1 l d'eau
- 1 1/2 verre de sucre
- 1/2 tasse à café d'eau de fleur d'oranger

Autres ingrédients

- Amandes effilées ou grossièrement hachées

Préparation pâte

Mélangez tous les ingrédients de la pâte (le mélange doit être presque liquide).

Versez la préparation dans un moule carré ou rectangulaire beurré, saupoudrez le dessus du gâteau d'amandes effilées , enfournez à four moyen, 25 à 30 minutes.

Préparez le sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre pendant 15 minutes, parfumez-le hors du feu à l'eau de fleur d'oranger.

Versez le sirop sur le gâteau à la sortie du four, éteignez ce dernier et remettez le gâteau dans le four pour qu'il absorbe le sirop pendant 10 minutes, retirez-le et laissez le refroidir avant de le couper.



Gâteau au reste de pain

Ingrédients

- Un pain rassis ou mieux un pain brioché
- 200 g de beurre ramolli
- 5 œufs
- 1/3 de bol de sucre
- 3 c à soupe d'amandes grillées et hachées grossièrement
- Zeste d'un citron
- Vanille
- 1 sachet de levure

Ingrédients sirop

- 1/2 bol de sucre
- 3 bols d'eau
- 1 tasse à café d'eau de fleur d'oranger

Préparation

Coupez le pain en tranches d '1 cm d'épaisseur, tartinez les de beurre, faites les dorer au four, retirez-les et laissez les refroidir.

Préparez le sirop : Mélangez le sucre et l'eau, laissez bouillir 15 minutes ajoutez l'eau de fleur d'oranger hors du feu.



Passez les tranches grillées à la moulinette pour obtenir une sorte de chapelure, mesurez 1 bol 1/2 de cette dernière et mettez-la dans une terrine, ajoutez le reste du beurre fondu et le sucre, (utilisez le même bol pour les mesures), ajoutez les amandes, la levure, le zeste de citron, la vanille et les œufs.

Versez la préparation dans un moule beurré et enfournez à four moyen.

Après cuisson, éteignez le four, retirez le gâteau et arrosez-le avec le sirop, remettez-le dans le four éteint, laissez refroidir avant de le couper et le décorer selon le goût.

Medgoug au miel

Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g de semoule très fine
- 2 œufs
- 1 verre de mélange eau + eau de fleur d'oranger
- 1 c à café de sel

Autres Ingrédients

- 1/2 kg de miel
- 50 g de beurre
- Huile
- Amandes grillées et hachées grossièrement

Préparation

Mélangez la farine, la semoule et le sel, versez au milieu les œufs battus et pétrissez en aspergeant avec l'eau et l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte souple comme la pâte à M'semen, laissez reposer 30 minutes.

Divisez la pâte en petites boules ayant la grosseur d'une noix en les enduisant d'huile, laissez-les reposer 1/2 heure encore.

Mettez l'huile à chauffer doucement dans une poêle assez grande, étalez une boule de pâte sur un plan huilé aussi finement que la feuille de m'semen, mettez l'abaisse dans la poêle sans la plier, faites la dorer des 2 côtés.

Étalez une deuxième boulette et pendant que cette dernière cuit, émiettez la première en la frottant entre les mains pour obtenir des petits débris, laissez refroidir.



Faites chauffer le miel avec le beurre, versez sur les débris de pâte, mélangez bien et mettez dans le réfrigérateur quelques heures.

Étalez sur 1,5 cm d'épaisseur et donnez aux débris la forme d'un carré. Découpez à l'aide d'un couteau fin.

Djaouia

Ingrédients

- 500 g de semoule très fine
- 3 c de smen fondu
- 3 œufs
- 1/2 c à café de sel
- Eau de fleur d'oranger
- Eau

Autres ingrédients

- 1 petit pot de miel
- 1 petite poignée d'amandes grillées et hachées grossièrement
- Huile pour friture

Préparation

Mélangez la semoule avec le sel, le smen et les œufs battus, mouillez progressivement avec l'eau de fleur d'oranger puis avec l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse mais assez solide, laissez reposer une demi-heure.

Divisez la pâte en petites boules, allongez-les en petits doigts très fins. Faites les frire jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée, laissez tiédir.

Frottez les entre les mains, mettez les débris dans une terrine, mélangez-les aux amandes.

Faites chauffer le miel avec un peu d'eau de fleur d'oranger, versez sur les débris, remuer bien et versez le mélange dans un plat carré ou rectangulaire, couvert d'une feuille de papier aluminium, mettez le plat dans le réfrigérateur pour qu'il prenne la forme.

Conseil

Le nom de ce gâteau tunisien vient de sa couleur qui ressemble à celle du benjoin (Djaoui).

Coupez alors le gâteau selon le goût.



Petits palmiers bicolores

Ingrédients

- 4 mesures de farine (mesurez avec une tasse à café au lait)
- 1 mesure de beurre
- 1 c de sucre glace
- 2 pincée de sel fin
- 1 œuf
- Eau de fleur d'oranger
- 1 c à café de safran

Ingrédients pâte d'amandes

- 2 tasse d'amandes légèrement grillées et grossièrement hachées
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 c à café de cannelle
- Zeste d'un citron
- Eau de fleur d'oranger

Autres ingrédients

- Miel

Préparation pâte

Mélangez la farine avec le sel, le sucre et le beurre en frottant entre les paumes des mains mouillez avec l'œuf puis divisez le mélange en deux pâtons.

Ajoutez à l'un le safran puis aspergez les séparément d'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention de 2 pâtes, une blanche et une jaune.

Mélangez les amandes avec le sucre, la cannelle, le zeste et mouillez en aspergent avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'un sable grossier.

Étalez finement les 2 pâtes à 1 mm d'épaisseur en bandes de 15 cm de large.

Posez une bande blanche, étalez dessus une couche fine d'amandes, posez dessus une bande de pâte jaune, appuyez un peu.

Commencez par rouler la bande sur toute sa longueur jusqu'à ce que vous arriviez au milieu, faites la même chose avec l'autre côté, mettez ensuite la pâte ainsi roulée dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle durcisse un peu.



Coupez la en tranches d'1 cm, posez-les sur une tôle beurrée et enfournez à four moyen, sans laissez la pâte changez de couleur.

Plongez les gâteaux dans le miel dés la sortie du four.

Conseil

Vous pouvez saupoudrez les gâteaux de grains de sésames avant de les servir.

Petites bouchées aux fruits confits

Ingrédients pâte

- 4 mesures de farine (1 grande tasse café au lait)
- 1 mesure pas très pleine de beurre ou de margarine
- 1 œuf
- 2 pincées de sel fin
- Eau de fleur d'oranger

Ingrédients farce

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1/2 mesure de sucre
- 2 c de fruits confits hachés menus
- Zeste de citron ou vanille
- Eau de fleur d'oranger

Autres ingrédients

- Colorant vert et rouge
- 1 blanc d'œuf
- Miel

Préparation

Mélangez la farine avec le sel et la matière grasse, joignez l'œuf et mouillez progressivement avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte malléable, laissez la pâte reposer 1/2 heure.

Préparez la farce en mélangeant les amandes avec le sucre, les fruits et le zeste, mouillez avec l'eau de fleur jusqu'à obtention d'un mélange assez ferme.

Prélevez deux petites boules de pâte, colorez en pétrissant l'une de rose et l'autre de vert.

Étalez la pâte blanche en très fines abaisses et découpez des ronds de 6 à 7 cm de diamètre.

Façonnez des petits doigts de pâte d'amandes, posez-les au milieu des ronds de pâte, roulez la pâte deux fois dessus.

Étalez les 2 pâtes colorées et découpez-les en bandelettes (utilisez la machine, découpez la pâte en large rechta).

Mouillez de dessus des bouchées au blanc d'œuf, puis collez sur chacune 3 bandelette de 2 couleurs différents.

Faites cuire à four très doux, 15 à 20 minutes et trempez-les dans le miel encore tièdes.



Skendriettes en Fleurs

Ingrédients pâte

- Ce sont les mêmes Ingrédients que pour les bouchées aux fruits confits (voir page 16)

Ingrédients pâte d'amandes

- 3 mesures d'amandes (équivalent d'une tasse à café au lait)
- 3/4 de mesure de sucre
- 2 ou 3 blancs d'œufs

Autres Ingrédients

- Colorant vert et rouge
- Arôme pistache, fraises et amandes amères
- Bonbons argentés
- Miel

Préparation

▸▸ Après avoir préparé la pâte laissez-la reposer.

▸▸ Préparez la pâte d'amandes en mélangeant les amandes, le sucre et en mouillant avec les blancs d'œufs battus progressivement jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

▸▸ Divisez-la en 2 ou en 3, colorez une partie en rose et



parfumez-la à l'arôme fraise, une partie en vert et parfumez-la à la pistache et une partie que vous laisserez naturelle et que vous parfumerez à l'amande amère.

▸▸ Étalez la pâte sur 1 mm d'épaisseur, posez sur toute la longueur un boudin de pâte d'amandes ne dépassant pas la grosseur d'un



crayon, roulez la pâte dessus une fois et demi.

▸▸ Coupez des tronçons d'1 cm 1/2. Prenez une boule de pâte, étalez-la comme la pâte à Baklaoua, et découpez à l'aide d'un emporte pièces des fleurs ou des étoiles.

▸▸ Posez chaque tronçon sur une pétale de fleur ou sur la pointe d'une étoile (faites cette dernière opération directement sur la tôle pour ne pas les déplacer et les déformer) découpez le surplus de pâte.

▸▸ Découpez des tranches de 3 mm d'épaisseur d'une pâte fourrée d'une couleur de pâte d'amande différente de celle des pétales, posez-la au milieu, enfoncez un bonbon argenté et enfournez à four très doux 15 minutes.

▸▸ Plongez-les dans le miel à la sortie du four.

Petits gâteaux à la noix de coco

Ingrédients pâte

- 4 mesures de farine (1 tasse à café au lait)
- 1 mesure de beurre ou de margarine
- 2 pincées de sel
- 1 œuf
- Eau de fleur d'oranger
- Colorant rouge
- Eau

Ingrédients garniture

- 1 petit bol de noix de coco
- 1/3 de bol de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 1 petite c d'extrait de vanille en poudre
- 4 c de beurre fondu

Ingrédients sirop

- 2 verres d'eau
- 500 g de sucre
- 2 c de jus de citron
- 1 c d'extrait de vanille liquide ou 1 petite c en poudre

Commencez par préparer la pâte

Faites fondre le beurre, mélangez la farine avec le sel et la matière grasse fondu, joignez l'œuf battu et frottez, aspergez d'eau de fleur d'oranger, divisez la pâte obtenue en 2 parts. Mettez de côté le gros pâton.

Ajoutez à l'un des pâton quelques gouttes de colorant rouge pour obtenir une pâte rose, laissez reposer les 2 pâtons.

Passez la noix de coco au robot ou au moulin à café électrique pour la réduire en poudre fine, mélangez la poudre obtenue avec le reste des ingrédients pour obtenir un mélange très mou comme une purée.

Étalez la pâte blanche en fines abaisses, découpez des ronds ayant le même diamètre que celui de petits moules en métal, beurrez ces dernières et saupoudrez-les de farine, posez les ronds de pâte au fond.

Étalez la pâte rose en très fines abaisses, découpez les abaisses en bandelettes en vous servant de la partie rechta large. Tressez les bandelettes et entourez les parrois du moule.

Remplissez le centre de noix de coco, enfournez à four doux 15 à 20 minutes.

Préparez le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce qu'il épaississe un peu, ajoutez le citron, éteignez le feu et joignez la vanille, laissez tiédir avant de tremper les petits gâteaux dedans. Égouttez-les et décorez-les selon le goût.

Remarque

La pâte peut être entièrement rose pour vous faciliter la préparation

Tranches de kiwi en pâte d'amandes

Ingrédients

- 1 bol d'amandes finement moulues
- 1 bol pas très plein de sucre en morceaux
- 1 bol pas très plein d'eau
- Extrait de vanille liquide
- 30 g de beurre

Autres ingrédients

- Cacao en poudre
- colorants vert, bleu jaune et rouge

Préparation

Faites un sirop épais avec le sucre et l'eau, ajoutez les amandes en remuant sur le feu avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se roule en boule autour de la cuillère, retirez, laissez tiédir.

Pétrissez la pâte avec quelques gouttes d'extrait de vanille et laissez-la refroidir (vous venez de préparer la pâte d'amandes cuite).

Divisez la pâte en 2 parts inégales, colorez la petite part de jaune très clair, colorez la grosse boule de vert.

Étalez la boule jaune en cigare ayant la grosseur d'un petit doigt.

Étalez la pâte verte sur 1 cm d'épaisseur et enfermez la pâte jaune dans la pâte verte, roulez jusqu'à obtention d'un boudin de 4 cm d'épaisseur.

Versez le cacao sur un plateau et roulez le boudin pour l'envelopper complètement de cacao.

Coupez-le en tranches d'1 cm. Dessinez des stries sur la pâte verte.

Mélangez un peu de colorant bleu et un peu de rouge pour obtenir la couleur violet puis avec la pointe d'un couteau fin, posez des gouttes de colorant en trempant le couteau de temps en temps dans ce dernier.

Conseil

Si le vert ne vire pas vers la couleur pistache ajoutez une goutte de jaune .



Ananas en pâte d'amandes

Ingrédients

- Pâte d'amandes au café (voir page 27)
- Colorants, vert et orange
- 1 c à soupe de sucre glace
- 1 c à café de cacao

Façonnage

façonnez la pâte d'amandes en petites boules allongées.

Serrez sur l'un des bouts avec le pouce et l'index, aplatissez légèrement la petite partie puis avec le dos d'un couteau fin, dessinez des stries sur la parties supérieur et des losanges sur l'ananas même.



Colorez à l'aide d'un pinceau la partie supérieur en vert et la partie inférieur en orange clair (c'est a dire en mettant plus de liquide pour délayer le colorant que d'habitude), laissez sécher.

Préparez un glaçage avec le sucre et le cacao que vous mouillerez avec un peu d'eau de fleur d'oranger et faites tomber une petite goutte au milieu de chaque losange.

Remarque

Vous pouvez aussi préparer une pâte d'amandes naturelle parfumée à l'ananas mais en la colorant la couleur orange sera vive ce qui n'est pas la couleur véritable de l'ananas tant dis que sur la pâte au café qui est beige la couleur sera plus réelle.

Si vous n'aimez pas le goût du café, colorez la pâte d'amandes d'un peu de chocolat noir fondu pour obtenir la couleur beige.

Grappes de raisins en pâte d'amandes

Ingrédients

- Pâte d'amandes parfumée à la vanille selon la recette (voir page 22)
- Colorant, vert, rouge, bleu
- Quelques tiges de cerises séchées
- Pâte d'amandes du commerce verte

Préparation

Après avoir préparer la pâte d'amandes, divisez la en 2 si vous voulez les 2 couleurs de raisins.

Pour faire les raisins verts colorez la pâte d'un vert très clair.

Pour les raisins rouge, il faut mélanger le colorant rouge avec quelques gouttes de colorant bleu et colorez la pâte.



Préparez la base des grappes en étalant une partie de la pâte sur un plan saupoudré de sucre glace sur 1 ou 2 mm et découpez en triangle de 3 cm de base sur 5 cm de hauteur.

Divisez le reste de la pâte en petites boules ayant la grosseur d'un pois chiche sec.

Façonnez les grappes en posant 4 petites boules sur la base du triangle, posez en dessous 3 boules puis 2 puis 1, si vous voulez des grappes plus importantes, posez une 2e rangée en commençant par 3 boules puis 2 puis 1.

Façonnez les feuilles avec la pâte d'amandes du commerce posez les sur les grappes et retenez les avec la tiges de cerises.

Tranches de pâte d'amandes colorées

Ingrédients

- Pâte d'amandes parfumée à la vanille selon la recette de base (voir page 22)
- Colorant alimentaire, vert, rouge, jaune, bleu
- Sucre cristallisé

Préparation

Préparez la pâte d'amandes, divisez-la et donnez à chaque boule une couleur différente.

Étalez les pâtes colorées sur 1/2 cm d'épaisseur puis superposer les abaisses en séparant chaque 2 couleurs par une abaisse blanche.

Coupez la pâte en tranche d'1 cm d'épaisseur puis à l'aide d'une pince (Nekkache) pincez légèrement pour séparer les couleurs.

Enrobez de sucre cristallisé, laissez sécher.



Pâte d'amandes aux noix et au café

Ingrédients

- Pâte d'amandes (voir page 22)
- Des cerneaux de noix
- Café soluble

Préparation

Après avoir préparé la pâte de d'amande selon la recette de base, parfumez la au café soluble dilué dans un peu d'eau tiède en pétrissant.

Façonnez-la en boulettes, puis donnez à ces dernières la forme des dattes, enfoncez 1/2 cerneau de noix puis avec une pince (un Nekkache) faites des petits dessins tout autour.

Remarque

Vous obtiendrez prés de 85 pièces pour 1 kg d'amandes.

Conseil

Vous pouvez passer les bouchées dans un sirop très épais presque comme un caramel pour leur donner du brillant ou de la gelée liquidifiée.



Les paquets surprise

(Pour 60 à 65 pièces aux kg d'amandes)

Ingrédients pâte

- Ils sont les mêmes que pour les skendriettes (p 18)

Ingrédients pâte d'amandes

- Ils sont aussi les mêmes que ceux des skendriettes, colorez la pâte d'amandes en rose(parfum fraise) et en vert (parfum pistache).

Autres ingrédients

- 1 c à café de blanc d'œuf
- 1 c à soupe de sucre glace
- miel
- nœuds décoratifs

Préparation

- Prélevez 2 petites boules de pâte, colorez l'une d'elle en vert et l'autre en rose.
- Étalez le reste de la pâte en bandes très minces. Étalez une boule de pâte d'amandes en carré ou en rectangle sur 1 cm d'épaisseur, posez là sur une bande de pâte et découpez le surplus.
- Couvrez avec une autre abaisse de pâte, découpez alors à l'aide d'un couteau fin des carrés de 3 cm de côté en vous aidant avec un carton découpé à l'avance.
- Étalez les boules de pâte rose et verte, et découpez-les en ruban en vous servant de la machine à pâte comme pour la rechta large.
- Entourez les carrés de rubans et posez-les sur la plaque du four couverte de papier aluminium et saupoudrée de farine, enfournez à four très doux 15 mm.
- Trempez les gâteaux dans le miel à la sortie du four, égouttez les soigneusement.
- Mélangez le sucre glace avec un peu de blanc d'œuf (comme pour faire une talya), déposez une goutte de cette dernière sur le croisement des bandes et collez un nœud, laissez sécher.



Remarque

- Vous pouvez aussi décorer de nœuds dorés et argentés, ces nœuds sont vendus dans les commerces spécialisés dans les produits de pâtisserie.
- Si vous ne possédez pas une machine à pâte coupez les bandes à l'aide d'une roulette.

Boules colorées aux amandes

(mesures pour 18 boules)

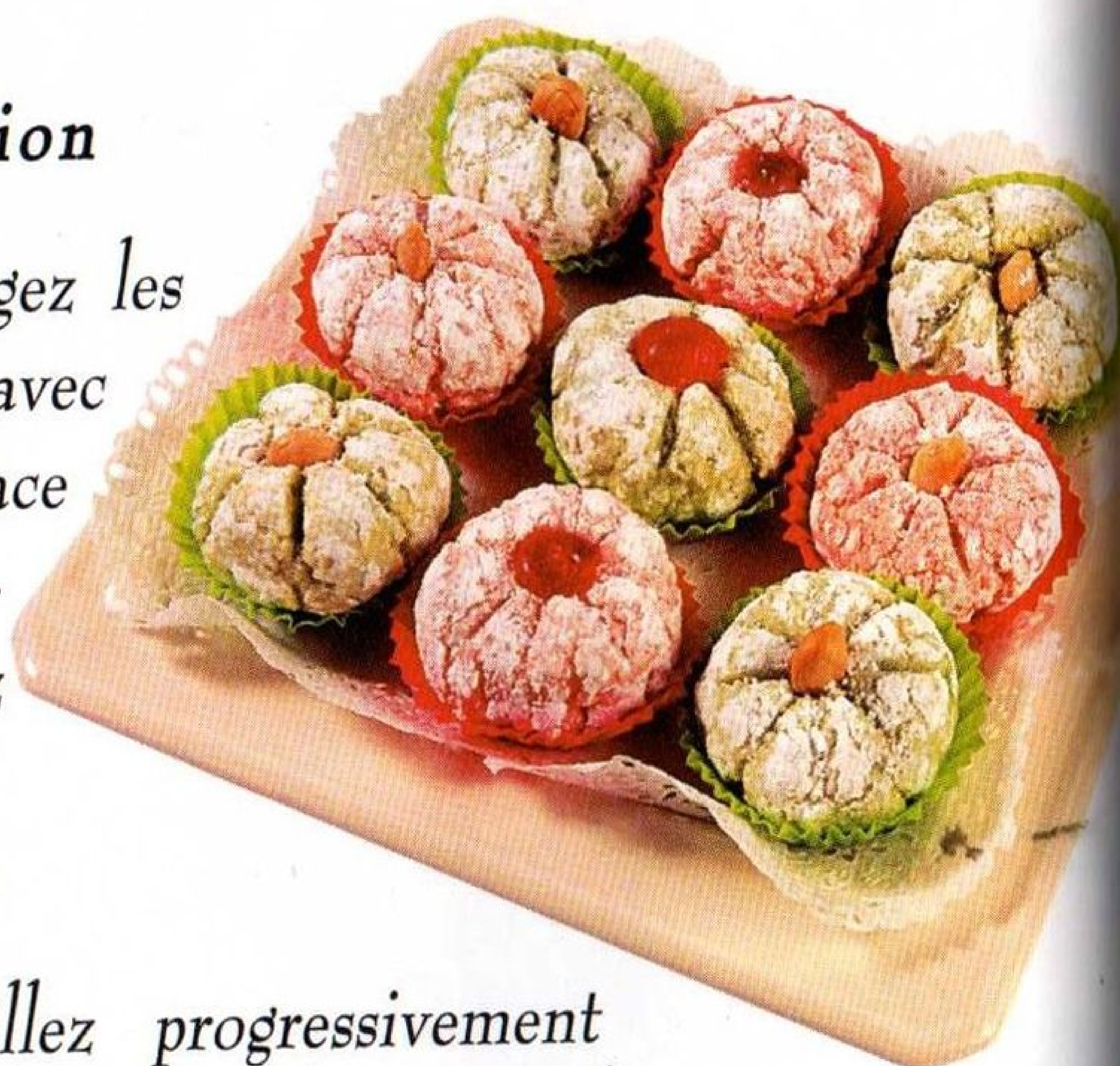
Ingrédients pâte

- 300 g d'amandes finement moulues (ou 3 verre à eau pas très pleins)
- 150 g de sucre glace
- 1 noix de beurre fondu
- 2 blancs d'œufs

Autres Ingrédients

- Arôme fraises ou pistaches
- Colorant rouge ou vert
- Amandes entières grillées ou cerises confites
- Sucre glace
- Extrait de vanille en poudre

Préparation



» Mélangez les amandes avec le sucre glace et le beurre, frottez entre les mains.

» Mouillez progressivement avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte très ferme.

» Parfumez là à la fraise et colorer la de rose, ou à la pistache en la colorant de vert (vous pouvez aussi partager la pâte en 2 si vous voulez obtenir les 2 parfums et couleurs), divisez alors la pâte en boules de la grosseur d'une petite noix.

» Parfumez le sucre glace d'extrait de vanille en poudre roulez les boules dans le sucre.

» Dessinez au sommet de chaque boules des stries en croix en enfonçant légèrement un couteau fin, décorez d'amandes ou de cerises.

» Rangez les boulettes sur une tôle tapissée de papier aluminium beurré et fariné.

» Faites cuire 15 mn à four très doux.

Croissants aux amandes

(Pour 18 pièces)

Ingrédients

- 250 g d'amandes finement moulues
- 100 g de sucre glace
- 1 c de confiture d'abricots
- 1 c à café d'arôme amandes amères
- 2 blancs d'œufs
- 1 poignée d'amandes effilées ou hachées

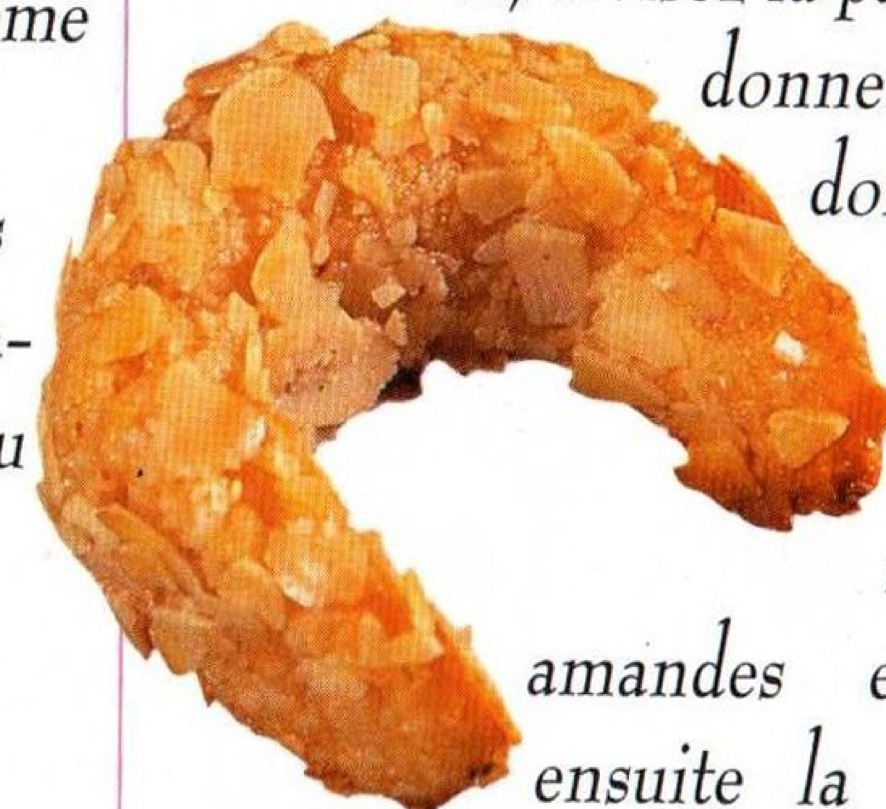
Autres Ingrédients

- 1 c de cacao
- 3 c de sucre glace
- Quelques c de lait

Préparation

» Mélangez les amandes avec le sucre, l'arôme et la confiture, mouillez progressivement avec un blanc d'œuf battu, (la pâte doit être assez ferme).

» Battez le 2e blanc d'œuf avec une fourchette, divisez la pâte en petites boules puis donnez leur la forme d'un doigt.



» Trempez-les dans le blanc d'œuf puis roulez les dans les amandes effilées, donnez leur ensuite la forme d'un croissant, posez les sur une tôle couverte d'une feuille de papier aluminium beurrée et farinée enfournez à four doux 10 à 15 minutes.

» Vous pouvez décorez les bouts des croissants avec un glaçage préparé avec le sucre, le cacao et quelques cuillère de lait.



M'khabbez aux 3 fruits secs

Ingrédients

- 1 et 1/2 mesure d'amandes moulues
- 1 mesure de pistaches ou de noisettes moulues
- 1/2 mesure de noix
- 1/2 mesure de sucre
- 1 c à café de vanille
- 1 c à café d'arôme pistache ou noisette
- 4 ou 5 œufs

Ingrédients glaçage

- 2 ou 3 blancs d'œufs
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 verre à thé de jus de citron
- sucre glace
- Colorant alimentaire

Préparation

Mélangez les fruits secs avec le sucre, la vanille et l'arôme choisi.

Battez légèrement les œufs (4 ou plus selon la quantité de fruits secs), versez progressivement sur ces derniers en remuant jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

Façonnez des boudins ayant 3 à 4 cm de diamètre sur un plan fariné puis découpez des losanges, rangez-les sur une tôle farinée également, enfourner à four doux 10 minutes.

Conseil

Pour obtenir la couleur pistache, colorez votre glaçage de jaune puis ajoutez des gouttes de colorant bleu. Pour la couleur violet; ajoutez au colorant rouge quelques gouttes de colorant bleu, pour la couleur saumon; colorez votre glaçage de jaune, ajoutez des gouttes de colorant rouge.



Préparez le glaçage; Battez légèrement les blancs d'œufs avec l'eau de fleur d'oranger et le citron, joignez le sucre tamisé progressivement jusqu'à obtention d'un mélange épais.

Colorez selon le goût puis étalez le glaçage sur les gâteaux, décorez de petites fleurs ou de bonbons argentés.

Cornes de gazelles

Ingrédients pâte

- 4 mesures de farine (mesurez avec une tasse à café au lait)
- 1/2 mesure de beurre
- 1 œuf
- 2 pincées de sel fin
- Eau de fleur d'oranger
- Eau

Ingrédients pâte d'amandes

- 500 g d'amandes moulues
- 200 g de sucre
- 1 noix de beurre
- 1/2 c café de cannelle
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- 1 œuf

Préparation

Faites un puis avec la farine, mettez au milieu l'œuf, le sel et le beurre fondu, travaillez l'ensemble en aspergeant d'eau de fleur d'oranger au début puis d'eau jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse laissez reposer.

Mélangez les amandes avec le sucre la cannelle, le beurre fondu et l'œuf, malaxez le mélange et divisez le en petites boules que vous allongerez pour leur donner la forme d'une datte.

Étalez alors la pâte en fines abaisses (aussi fine que pour la baklawa), disposez au milieu d'une des abaisses et sur toute la longueur les amandes en laissant un écart de 4 cm entre chaque tas.

Mouillez juste autour des amandes avec un peu d'eau de fleur d'oranger en utilisant un pinceau, pliez l'abaisse en 2 dans le sens de la largeur de façon à enfermer les amandes.

Découpez alors à la roulettes à 1 cm de la pâte d'amandes, donnez la forme d'un croissant, piquez chaque gâteau avec un cure dents ou une fourchette et disposez sur une tôle farinée.

Enfournez à four doux 15 à 20 minutes.

Servez les tels quels.



Remarque

Voici un gâteau idéal pour les personne qui évitent le tcharak pour tout le sucre qui l'enrobe.

Conseil

On pique les gâteaux avant de les enfourner pour éviter à la pâte de gonfler, elle restera collée aux amandes et les gâteaux garderont ainsi leurs formes.

Ghribiya fourrée aux pistaches

Ingrédients

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de beurre ramolli
- 1 mesure pas très pleine de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille en poudre
- Une petite poignée de pistaches concassées grossièrement
- Quelques pistaches pour le décor

Préparation

Travaillez longuement le beurre ramolli avec le sucre glace et la vanille, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Joignez la farine, mélangez sans pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Divisez en boulettes ayant la grosseur d'une grosse noix, formez avec chaque boulette un godet dans lequel vous mettrez une petite cuillère à café de pistaches, enfournez bien ces dernières et formez des boulettes légèrement aplaties.

Posez-les sur une tôle farinée, mouillez le dessus de chaque boulette avec le doigt trempé d'eau de fleur d'oranger et décorez avec des demies pistaches en appuyant légèrement

Enfournez à four très doux 40 à 50 minutes.

Remarque

Les pistaches peuvent être remplacées par d'autres fruits secs, dans ce cas le décor du dessus changera selon le fruit choisi.



Makrout aux dattes épicées

Ingrédients pâte

- 2 bols de semoule pour makrout
- 1 bol de semoule moyenne
- 1 bol pas très plein de mélange beurre + huile
- 1/2 c à café de sel
- 1/2 c à café de safran
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger
- Eau

Ingrédients pâte de dattes

- 500 g de pâte de dattes (ghers)
- 2 c de beurre fondu
- 1/2 c à café de cannelle
- 1/4 c à café de clous de girofle moulus
- 1/4 c à café de grains de cubèbe moulus (kebeba)
- 2 pincées de noix de muscade
- 1 c à café de zeste d'orange

Préparation

Mélangez les 2 semoules avec le sel et le safran, joignez la matière grasse fondue, frottez bien entre les mains et laissez reposer 1/2 heure au moins.

Mouillez avec l'eau de fleur d'oranger en remuant seulement avec les bouts des doigts puis avec l'eau jusqu'à obtention d'un mélange pouvant se rouler en boules.

Pétrissez la pâte de dattes avec tous les autres ingrédients et divisez-la en 2.

Divisez la pâte en 2 boules, aplatissez en rectangle ayant 1 cm d'épaisseur.

Aplatissez aussi une boule de pâte de dattes jusqu'à ce qu'elle ait la même surface que la pâte de semoule posez-la dessus.

Roulez ensuite la pâte en boudin, donnez lui la forme d'un pavé ayant 7 cm sur 5 cm, faites la même chose pour le reste des 2 pâtes.

Mettez-les dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.

Découpez les ensuite en tranches de 1 1/2 cm, posez-les sur une tôle beurrée, enfournez-les à four moyen 30 minutes.

Plongez-les à la sortie du four dans le miel tiède parfumé à l'eau de fleur d'oranger.



Sablés à la noix de coco

Ingrédients

- 300 g de farine
- 3 c à soupe de noix de coco moulue
- 150 g de beurre ou de margarine
- 150 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c de lait
- Vanille
- Colorant rouge et vert
- Quelques bonbons argentés

Préparation

Travaillez le beurre ramolli avec le sucre glace et la vanille jusqu'à obtention d'un mélange crémeux, joignez les jaunes d'œufs, mélangez.

Ajoutez alors la noix de coco et le lait. Versez la farine progressivement et travaillez le mélange avec les bouts des doigts jusqu'à ce que la pâte devienne ferme.

Divisez en 3 boules inégales, la première boule de la grosseur d'une petite mandarine, la deuxième de la grosseur d'une orange et que vous colorerez de rose, et la dernière qui sera la plus grosse sera colorée de vert.

Étalez la pâte verte sur un plan fariné, découpez des fleurs à l'aide d'un emporte pièces.

Étalez la pâte rose et découpez des fleurs plus petites, puis la pâte blanche et en découper des fleurs encore plus petites que les fleurs roses.

Empilez les fleurs en commençant par les vertes, mouillez le centre, posez dessus les fleurs roses, mouillez le centre également puis posez les fleurettes blanches, piquez le centre de ces dernières d'un bonbon argenté et enfournez à four très doux 15 minutes sans les laisser dorer.

Remarque

Les emportes pièces sont disponibles dans les commerces spécialisés dans la vente des produits de pâtisserie.



Bracelets tressés

Ingrédients

- 500 g de farine
- 200 g de beurre ramolli
- 4 jaunes d'œufs
- 4 c à soupe d'amandes finement moulue
- 150 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- Vanille
- Lait

Autres ingrédients

- 1 petite tasse de sucre cristallisé

Préparation

Travaillez le beurre avec une spatule en bois, les jaunes d'œufs, le sucre, le sel et la vanille, ajoutez la poudre d'amandes et la farine, mouillez en aspergeant de lait jusqu'à obtention d'une pâte malléable, roulez en boule, et laissez 2 H dans le réfrigérateur.

Pétrissez la un peu, puis divisez la en petites boules que vous allongerez ensuite en forme de cigares fins ayant 20 cm de long.

Posez 2 cigares l'un à côté de l'autre, tressez, rassemblez les deux extrémités pour donner la forme d'un bracelet.

Posez chaque bracelet à plat sur le sucre cristallisé, rangez sur une tôle farinée, côté sucré vers le haut, enfournez à four doux 15 à 20 mn.



Beignets de carnaval

Ingrédients pâte

- 300 g de farine
- 3 c de sucre glace
- 2 œufs
- 1/2 paquet de levure
- Vanille au zeste de citron
- 1/4 de verre d'huile
- 4 c d'eau de fleur d'oranger

Autres ingrédients

- Huile pour friture
- Sucre glace

Préparation

Mélangez tous les ingrédients de la pâte, pétrissez, étalez la pâte au rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur sur un plan fariné, découpez à l'emporte pièces des formes différentes.

Faites frire dans une poêle profonde.

Enrobez de sucre glace.

Conseil

Toutes les préparation à frire et qui contiennent de la levure font déborder l'huile, c'est pour cela je vous conseille la poêle profonde.



Petits cœurs aux cacahuètes et au café

Ingrédients pâte

- 300 g de farine
- 3 c à soupe de cacahuètes légèrement grillées et moulues finement
- 150 g de beurre ou de margarine ramolli
- 2 c de miel
- 1/2 paquet de levure
- 3 jaunes d'œufs

Ingrédients glaçage

- sucre glace
- cacao
- café soluble
- lait

Autres ingrédients

- cacahuètes grillées et hachées grossièrement

Préparation

Travaillez en pommade le beurre et le miel, joignez les jaunes d'œufs, les cacahuètes, la levure.

Ajoutez la farine, mélangez et formez une boule avec la pâte, laissez reposer 1/2 heure au réfrigérateur.

Étalez-la sur un plan fariné à moins d'1 cm d'épaisseur et découpez en petits cœur à l'aide d'un emporte pièces.

Enfournez à feu doux 15 à 18 minute.

Pour préparer le glaçage au cacao, mélangez 3 c de sucre glace avec 1 c de cacao, mouillez avec quelques c de lait et glacer les gâteaux à l'aide d'une petite cuillère, décorez la moitié des petits cœur de cacahuètes grillées.

Pour le glaçage au café, faites fondre 1 c de café soluble dans 2 c d'eau chaude, versez le café sur le sucre glace et continuez de mouiller avec le lait pour obtenir un mélange assez épais, glacez l'autre moitié des biscuits et laissez sécher.



Remarque

Vous pourrez remplacer le café soluble par du café très fort.

Biscuits aux épices

Ingrédients

- 250 g de farine
- 200 g de miel (3 c à soupe pleines)
- Zeste d'une orange
- 150 g de beurre
- 1 œuf + 1 jaune
- 1 c à soupe d'épices mélangées
- Quelques c de lait
- 1 paquet de levure

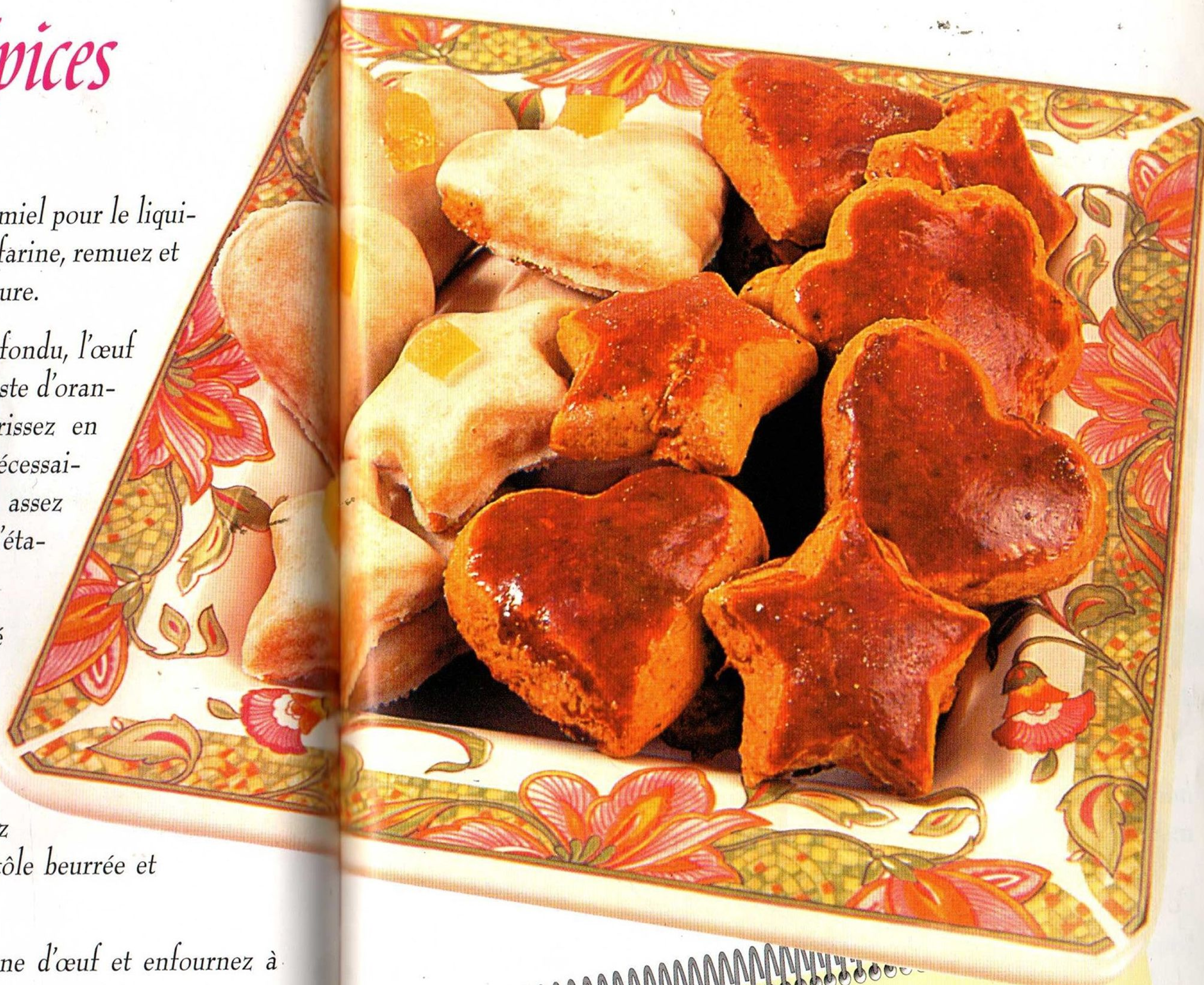
Préparation

Faites chauffer le miel pour le liquidifier, versez le sur la farine, remuez et laissez reposer 1/2 heure.

Ajoutez le beurre fondu, l'œuf battu, les épices, le zeste d'orange et la levure, pétrissez en aspergeant de lait si nécessaire (la pâte doit être assez solide) pour pouvoir l'étaler au rouleau.

Après l'avoir étalé sur 7 à 8 mm d'épaisseur, découpez la avec un emporte pièces selon des formes choisies, posez les biscuits sur une tôle beurrée et farinée.

Dorez les au jaune d'œuf et enfournez à four moyen.



Suggestion

Vous pouvez étalez sur les gâteaux un glaçage léger préparé avec du sucre glace, de la vanille, le tout mouillé de lait froid, vous pouvez aussi les décorer d'oranges confites.

Explication

Le mélange d'épices est fait avec de la cannelle, de l'Anis (Habbet hlaoua), Girofle (Kronfoul), Coriandre (Kosbor) et Muscade (Djouzet Ettib)

Conservez Le mélange d'épices dans un petit bocal fermé hermétiquement pour la préparation du pain d'épices.

Biscuits secs aux cacahouètes

Ingrédients pâte

- 250 g de sucre glace
- 2 œufs
- 3 c de maïzena
- 1/2 verre de beurre ou de mélange beurre + huile
- Zeste d'un citron
- 1 1/2 paquet de levure
- Farine

Ingrédients pâte à fourrer

- 1 verre de cacahuètes grillées et moulues
- 1/3 verre de sucre
- 2 c de beurre fondu
- 1 jaune d'œuf
- Zeste d'un citron
- Eau de fleur d'oranger

Préparation pâte

Travaillez le sucre avec les œufs, ajoutez le beurre, le zeste, la maïzena et la levure.

Joignez la farine progressivement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Mélangez les cacahouètes avec le sucre, le beurre, le jaune d'œuf et le zeste, aspergez d'eau de fleur d'oranger jusqu'à ce que le mélange forme une pâte assez ferme.

Prenez une boule de pâte et façonnez la en gros boudin, creusez ce dernier au milieu sur toute la longueur, puis mettez dans le vide un autre boudin de pâte aux cacahouètes ayant la grosseur d'un doigt, (exactement comme pour façonner les makrouts).

Enfermez la pâte de cacahouètes, mettez le boudin dans le réfrigérateur pendant 1 heure.

Coupez-le ensuite en tanches d'1 cm d'épaisseur (vous pouvez décorer les bords en les pinçant avec un nekkach).

Posez les biscuits sur une tôle huilée et enfournez à four moyen jusqu'a ce qu'ils prennent une couleur dorée.

Suggestion

Le zeste de citron de la pâte peut être remplacé par de la vanille, et le zeste de la pâte à fourrer peut être remplacé par la vanille ou la cannelle.

Vous pourrez les décorer avec un glaçage fait de sucre glace mouillé avec du lait auquel vous pourrez ajouter du cacao en dessinant avec une poche à douille portant un embout fin.



Damiers en couleurs

Ingrédients

- 300 g de farine
- 100 g de maïzena
- 150 g de sucre glace
- 200 g de beurre ou de margarine
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs
- Quelques cuillères de lait
- Vanille

Autres ingrédients

- Colorant alimentaire selon le goût

Préparation

Travaillez le beurre avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux, joignez les jaunes d'œufs, la maïzena et la farine, aspergez avec quelques cuillères de lait jusqu'à obtention d'une pâte malléable mais pas très souple.

Divisez-la en 2, puis divisez un des pâton en 2 ainsi vous obtiendrez 3 boules de pâte une grosse et deux petites.

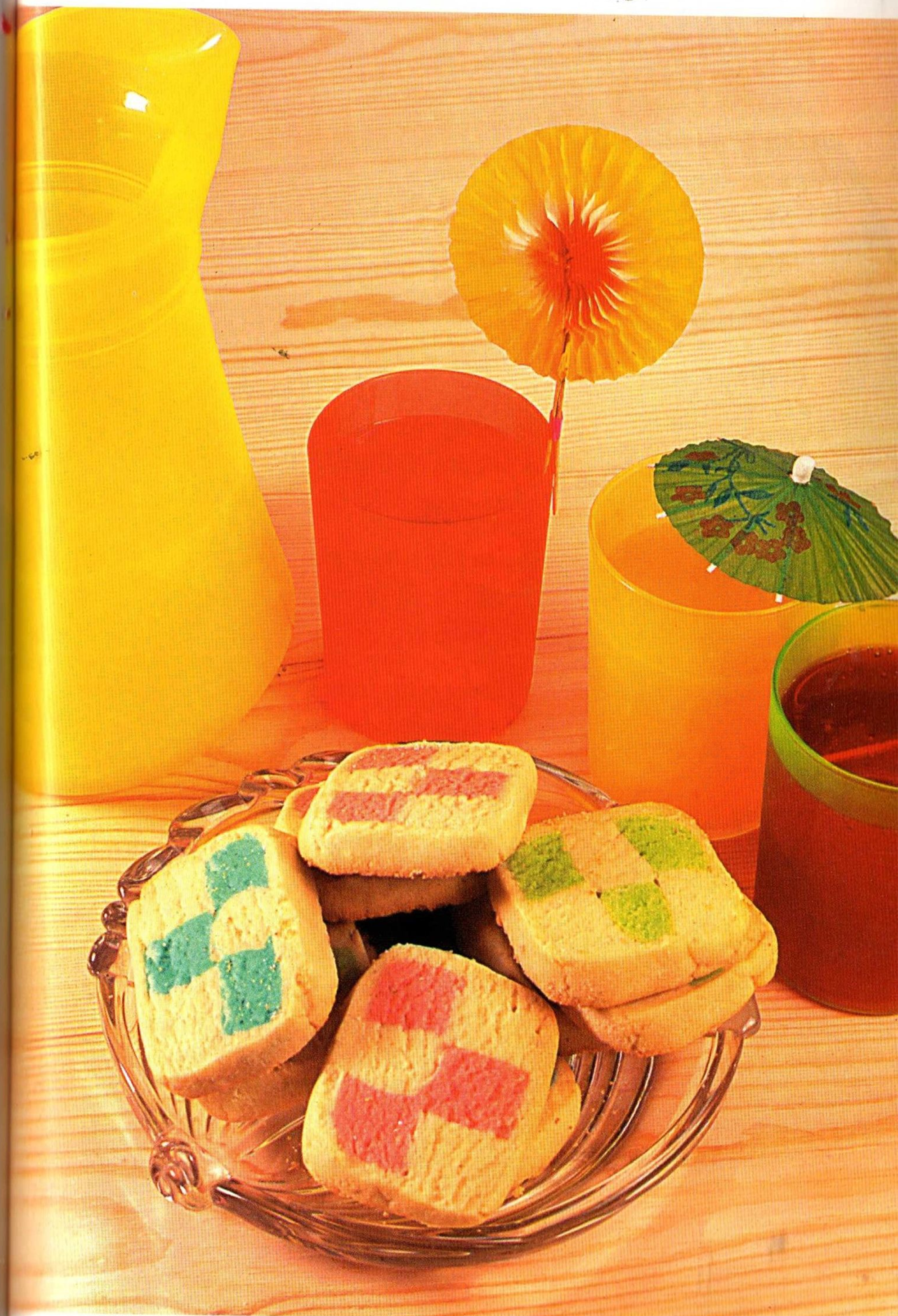
Colorez séparément les deux petites boules, mettez les ensuite dans le réfrigérateur pendant 1 heure y compris la boule blanche.

Divisez la pâte blanche en 2, étalez une partie sur 1 cm d'épaisseur et découpez des bandes d'1 cm de large.

Découpez des bandes d'1 cm avec les pâtes en couleur. Posez en alternant les bandes blanches et les bandes en couleurs, vous obtiendrez une sort de pavé.

Étalez le reste de la pâte blanche en fine abaisse et enfermez le pavé dans cette dernière, mettez le pavé dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'il raffermisse.

Découpez en tranches, posez les sur une tôle farinée et enfournez les à four doux sans que la pâte blanche prenne couleur.



Petites têtes aux cacao

(pour 18 pièces)

Ingrédients pâte

- 400 g de farine
- 200 g de sucre cristallisé
- 200 g de beurre ou de margarine
- 4 Jaunes d'œufs
- 1 c a soupe pleine de cacao
- Vanille
- 3 a 4 c de lait

Ingrédients crème à fourrer

- 40 g de beurre ramolli
- 4 c a soupe de sucre glace
- 1/2 c à café d'extrait de vanille
- 2 ou 3 c de lait

Autres ingrédients

- 1 blanc d'œuf
- chocolat granulé

Préparation

Mélangez la farine avec le sucre, la vanille et le cacao, travaillez l'ensemble avec le beurre ramolli, joignez les jaunes d'œufs.

Aspergez avec quelques cuillères de lait si la pâte et friable, laissez reposez une heure au moins dans le réfrigérateur

Abaissez-la sur un plan fariné sur 3 ou 4 mm, découpez des disques de 5 à 6 cm de diamètre.

Faites des petits trous à l'aide d'un petit bouchon sur la moitié des disques et découpez des demis cercles pour faire la bouche à l'aide d'un couteau fin.

Rangez délicatement les biscuits sur une tôle beurrée et farinée.

Mouillez le sommet des biscuits toués de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau, et saupoudrez de granulés en chocolat (pour les cheveux).

Enfournez à four moyen 10 minutes.

Préparez la crème à fourrer : travaillez le beurre ramolli avec le sucre glace et la vanille, mouillez avec 2 ou 3 c de lait, remuez jusqu'à ce que la crème devienne souple



Étalez l'équivalant d' 1/2 c à café de crème sur les disques entiers, posez les disques troués dessus, laissez sécher avant de servir.

Remarque

Ces biscuits feront le plaisir des enfants pour leurs fêtes d'anniversaires et autres.

Conseil

Pour la crème à fourrer il est important d'utiliser le beurre et nom la margarine.

Galettes aux Grains de Sésame

Ingrédients

- 300 g de farine
- 180 g de beurre
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 c à café de grains de sésame grillés et moulus
- 1 c à café de zeste d'orange
- 1 petite poignée de grains de sésame grillés
- 1 blanc d'œuf
- 1 c de miel
- 1/2 tasse a café d'eau de fleur d'oranger

Préparation

Travaillez le beurre avec le sucre, ajoutez le sésame moulu et le zeste d'orange.

Ajoutez alors la farine, mouillez avec l'eau de fleur jusqu'à obtention d'une pâte malleable.

Étalez-la sur un plan fariné en couche très mince de 2 mm d'épaisseur et découpez des galettes de 5 à 6 cm de diamètre.

Battez le blanc d'œuf avec le miel, passez le mélange sur la surface des galettes puis retournez-les sur les grains de sésames côté mouillé sur les grains, posez les délicatement sur une tôle beurrée, faites cuire à four doux 10 minutes.

Servez ces galettes avec du thé.



Bouchées glacées aux 2 zestes

Ingrédients

- 400 g de farine
- 250 g de beurre ou de margarine
- 150 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- Zeste de 2 citrons
- Zeste de 2 oranges
- 1/4 de petit c de levure
- 3 c de confiture d'orange ou de marmelade

Ingrédients glaçage

- 500 g de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille en poudre ou en liquide
- Jus d'orange et de citron
- Colorant jaune et rouge

Préparation

Travaillez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, joignez les jaunes, les zestes, la farine et la levure, mouillez avec du jus d'orange jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Laissez reposer au frais une heure.

Étalez la pâte sur un plan fariné sur 3 mm d'épaisseur, découpez des formes à l'aide de petits emportes pièces selon le goût et enfournez à four très doux.

Rassemblez les biscuits de formes identiques 2 par deux en étalant une petite couche de confiture au milieu.

Mettez le sucre glace tamisé dans une terrine avec la vanille, mouillez avec un mélange de jus d'orange et de jus de citron jusqu'à ce qu'il devienne assez épais.

Colorez de jaune, mettez le tiers du glaçage de côté puis ajoutez au reste du glaçage quelques gouttes de colorant rouge pour qu'il devienne orange.

Étalez ce dernier sur les gâteaux, laissez sécher 15 minutes, mettez le glaçage jaune dans une seringue ou une poche munie d'une douille a embout très fin, faites des petits dessins, ainsi



les gâteaux seront colorés de jaunes et d'oranges (couleurs des fruits utilisés dans la préparation).

Laissez les sécher complètement avant de les servir.

Éventails à la confiture

Ingrédients

- 250 g de farine
- 100 g de beurre ou de margarine
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf
- Vanille
- 3 c d'eau fraîche

Autres Ingrédients

- 2 grandes cuillères de confiture de fraises ou d'abricots
- Sucre glace
- Cacao
- lait

Préparation

travaillez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne léger et crémeux, ajoutez l'œuf, la vanille, mélangez puis joignez la farine.

Aspergez d'eau en pétrissant avec les bouts des doigts jusqu'à ce que le mélange forme une boule, mettez dans le réfrigérateur 1 heure au moins.

Mettez la confiture dans une casserole avec une grande cuillère de sucre glace, portez sur le feu en remuant et laissez bouillir quelques secondes, retirez du feu et laissez tiédir.

Remarque

En ajoutant le sucre à la confiture vous rendrez cette dernière plus consistante ce qui vous permettra de la travailler sans qu'elle ne dégouline.

Conseil

Avec la chaleur du four la pâte absorbe la confiture la confiture et cette dernière diminue donc il faut en ajouter un peu après refroidissement des gâteaux, si vous trouvez qu'elle est devenu difficile à travaillez remettez la sur le feu quelques secondes pour la ramollir.



Étalez la pâte sur un plan fariné sur 1/2 cm d'épaisseur et découpez en disque de 7 à 8 cm de diamètre.

Posez sur chaque disque 1/2 c à café de confiture puis pliez le disque de deux côté comme pour faire un triangle.

Pincez tout le tour avec une pince (un nekkache) enfournez à four moyen.

Glacez le bas des gâteaux d'un glaçage préparé avec du sucre glace et du cacao et mouillé de lait, laissez durcir(cette étape est facultative).

Beignets au sirop

(Kaak el- yoyo - Recette Tunisienne)

Ingrédients pâte

- 500 g de farine
- 150 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1/2 verre de margarine ou d'huile
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de bicarbonate
- Vanille
- Lait
- 2 pincées de sel

Ingrédients pour le sirop

- 1 kg de sucre en morceaux
- 1 l d'eau
- Le jus d'1/2 citron
- 1 c a café d'extrait de vanille liquide ou en poudre ou de sucre glace

Autres Ingrédients

- Huile pour friture

Préparation

Mélangez la farine avec le sucre la levure, le bicarbonate, le sel, et la vanille faites une fontaine au milieu, versez dedans les œufs battus et l'huile, pétrissez le tout en aspergeant de lait si la pâte est trop dure, laissez reposer 15 minutes.

Pendant ce temps, préparez le sirop en faisant bouillir l'eau avec le sucre jusqu'à ce qu'il épaississe, ajoutez le jus de citron 2 minutes avant d'éteindre, éteignez puis joignez la vanille, laissez tiédir.

Étalez la pâte sur un plan fariné, découpez des disques de 7 à 8 cm de diamètre, puis à l'aide d'un petit bouchon (de limonade par exemple) découpez des petits disques au milieu.

Faites frire les bracelets dans une poêle profonde par petites quantités en jetant l'huile sur les beignets à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée, laissez tiédir.

Trempez-les dans le sirop.



Suggestion

Ces beignets seront meilleurs 24 heures après leur préparation et ils se conservent plusieurs jours.

Beignets glacés

Ingrédients

- 500 g de farine
- 75 g de sucre
- 150 g de beurre ou de margarine ramolli
- 2 œufs
- 1 c soupe de levure à pain
- Zeste de 2 citrons
- Lait + eau
- 1 c à café de sel

Ingrédients glaçage

- 500 g de sucre glace
- Vanille
- Lait
- Colorant rouge
- Cacao

Préparation

Faites diluer la levure avec 1 c à café de sucre dans un peu d'eau tiède et laissez gonfler (si vous utilisez la levure fraîche diluez-la dans un peu d'eau ou de lait tiède et utilisez-la directement).

Mélangez le sucre avec la farine et le sel, faites une fontaine, mettez au milieu les œufs, les zestes, et la levure, pétrissez en aspergeant avec le mélange lait + eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte élastique.

Ajoutez alors le beurre et pétrissez (la pâte est un peu molle), saupoudrez la de farine, roulez la en boule et laissez la doubler de volume.

Étalez-la a nouveau sur un plan fariné sur 1 cm d'épaisseur et découpez des ronds de 7 à 8 cm de diamètre, puis avec un bouchon (celui d'une bouteille d'eau minérale par exemple), découpez encore des rond au milieu.

Posez les beignets sur un plan fariné, couvrez-les et laissez lever encore 30 mn a 1 heure selon les saisons, faites les frire à grande friture.

Préparez le glaçage en mélangeant le sucre avec la vanille et en mouillant progressivement de lait jusqu'à obtention d'un mélange assez épais.



Étalez-le sur les beignets, laissez sécher 10 minutes

Si vous voulez faire des dessins colorez une partie du glaçage de rose ou avec du cacao, faites des dessins avec une poche à douille en utilisant un embout muni d'un orifice très fin.

Conseil

Le glaçage sur les beignets ne durcis pas comme sur les gâteaux, vous pouvez donc les servir 3 ou 4 heures après.

Petits pains en rosaces

Ingrédients

- 500 g de farine
- 2 œufs + 2 jaunes
- 150 g de sucre glace + 1 c de sucre cristallisé
- 150 g de margarine
- 1 c de levure à pain
- Zeste de 2 citron
- 1 c à soupe d'anis
- Quelques c de sucre cristallisé
- Lait

Préparation

Mélangez la levure avec le sucre cristallisé, mouillez avec un peu d'eau chaude et laissez lever.

Préparez un levain en prélèvement 150 à 200 g de farine, mouillez avec la levure et un peu d'eau jusqu'à obtention d'une pâte assez molle, laissez doubler de volume.

Versez sur le levain le reste de la farine, les œufs, la margarine fondue, le zeste, l'anis, et le sucre, pétrissez légèrement en aspergeant de lait jusqu'à obtention d'une pâte souple, couvrez et laissez lever.

Rompez la pâte en la pétrissant un peu sur un plan fariné, étalez la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur, découpez à l'emporte pièces des galettes de 7 a 8 cm de diamètre.

Coupez tout le tour des galettes avec un couteau pointu et fin, posez les au fur et a mesure sur un torchon propre et laissez lever.

Dorez les pains aux jaunes d'œufs, versez au



milieu de chaque pains 1/2 c à café de sucre, posez les pains sur une tôle beurrée et farinée.

Enfournez à four moyen, préchauffé et humidifié à l'aide d'un récipient plein d'eau posé sous la tôle.

Suggestion

Servez ces pains les matins des fêtes.

Pains aux sésames et à l'anis

Ingrédients

- 500 g de farine
- 150 g de beurre ou de margarine
- 2 œufs + 1 œuf pour dorer
- 1 c à soupe de levure
- 150 g de sucre glace
- 1 c à soupe d'anis (Habbet Hlaoua)
- 1 c à soupe de grains de sésame grillés
- 1/2 tasse à café d'eau de fleur d'oranger
- 2 ou 3 grains de gomme arabique (Smagh El Arbi)
- 1 c à café de sel

Préparation

Prélevez un peu de farine et préparer un levain comme pour les pains en rosaces.

Des que le levain est prêt, ajoutez le reste de farine, les 2 œufs, le sucre, 1/2 c d'anis, 1/2 c de grains de sésames, la gomme arabique pilée avec le sel.

Mouillez avec l'eau de fleur d'oranger puis ajoutez le beurre ramolli, formez une boule et laissez la pâte doubler de volume.

Rompez la en la pétrissant légèrement et laissez la doubler de volume une 2e fois dans le réfrigérateur.

Façonnez 10 petites boules de la grosseur d'une petite mandarine, étalez le reste de pâte en une fine abaisse, découpez des bandes de 2 cm et des bande d'1 cm.

Entourez les boules des bandes d'1 cm puis formez des petites fleurs avec les bandes de 2 cm que vous enfoncerez au centre de chaque boule.



Laissez les pains lever avant de les dorer au jaune d'œuf, saupoudrez les avec le reste d'anis et de grains de sésame, enfournez à four moyen humidifié.

Conseil

Si les petites fleurs tombent en levant remettez-les en place en les collant avec du jaune d'œuf.

Halwet El -Lambout

Ingrédients

- 3 œufs
- 250 g de sucre glace
- 200 g de beurre ou de margarine
- 100 g d'amandes finement moulues
- Vanille
- 1/2 paquet de levure
- 400 g de farine
- Zeste d'un citron

Autres ingrédients

- Cerises confites

Préparation

Mélangez la farine, le sucre, la levure et la vanille, faites un puit au milieu, mettez-y - les amandes les œufs battus, le beurre fondu et refroidi et le zeste

Mélangez ces dernières à l'aide d'un fouet ajoutez la farine progressivement jusqu'à obtention d'une pâte souple

Mettez-la dans une grande poche à douille cannelée (avec cette dernière vous obtiendrez des gâteaux plus beaux que ceux faits avec le lambout traditionnel)

Huilez une plaque et faites sortir la pâte de l'embout directement sur la plaque en lui donnant la forme d'un bracelet, décorez d'une demi-cerise confite et enfournez à four doux.

Remarque

Vous pouvez supprimer les amandes, et augmenter la quantité de farine.





Avec la même pâte que Halwat El-lambout vous pouvez préparer les gâteaux illustré ci-dessus et qui ont la forme de Bretzels, et cela en façonnant la pâte en boulettes de la grosseur d'une noix.

Farinez les boulettes et étalez les en forme de boudins très fin de 30 cm de long

Tressez la moitié du boudin plié en 2 puis posez la partie non tressé sur le bout de la tresse.

Posez délicatement les gâteaux sur une tôle huilée , dorez les au jaune d'œuf et enfournez à four moyen.

Halwet ettabaa

(biscuits à l'emporte pièces)



Ingrédients

- 3 mesures de sucres glace (mesurez avec une tasse à café au lait)
- 3 mesures d'huile ou de mélange beurre, huile
- 6 œufs + 2 jaunes pour dorer
- 1 c à café d'extrait de vanille
- Zeste de 2 citrons
- 4 paquets de levure
- Farine

Préparation

Travaillez les œufs dans un grand récipient avec le sucre, l'huile et la vanille, les zestes, ajoutez la levure et la farine, progressivement jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

Étalez-la sur un plan fariné, découpez des formes différentes à l'aide des emportes pièces spéciaux.

Dorez au jaune d'œuf, laissez sécher un peu puis dorez une deuxième fois pour que les gâteaux prennent une belle couleur en cuisant. Enfournez à four doux.

Remarque

Voici des biscuits bien connus mais pas toujours réussis.



Suggestion

En roulant la pâte en boules de la grosseur d'une noix, vous obtiendrez une ghribia dite aux œufs, que vous décorez de sucre en morceaux concassés.

M'tekba

Ingrédients

- 4 bol de semoule moyenne
- 3 c à soupe de sucre cristallisé
- 3/4 de bol de beurre fondu
- 1 c à café de sel
- Huile pour friture
- Eau

Préparation

Mélangez la semoule avec le sel, versez le beurre sur la semoule, frottez entre les mains et laissez reposer 15 mn.

Prélevez 2 c à soupe de semoule, ajoutez au reste le sucre et mouillez en aspergent d'eau et en roulant avec les bouts des doigts jusqu'à ce que le mélange forme une pâte assez solide.

Donnez à cette dernière la forme d'un carré ou d'un rectangle, saupoudrez les deux faces avec de la semoule réservée.

Aplatissez la pâte à l'aide d'un rouleau sur 1,5 cm d'épaisseur puis découpez la en losanges ou en carrés.

Faites frire.

Suggestion

Vous pouvez ajouter dans la semoule un peu de menthe séchée réduite en poudre.

Remarque

Cette galette traditionnelle était très appréciée à Alger et servie surtout au café de 4 heure sur la meida avec le pot de basilic (Hbek) au milieu de cette dernière.

Vous pouvez remplacer la moitié du beurre par de l'huile.

